

# SPINELLA

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Nicolino Diana*

**Territorio interessato alla produzione:** alcune zone costiere del Sulcis Iglesiente (Portoscuso-Carloforte).

Con il termine Spinella si indicano le parti carnee del tonno, attaccate alle spine, opportunamente tagliate in strisce sottili, essiccate sotto sale. La “Spinella” viene utilizzata, dopo essere stata fatta “rinvenire” in acqua per 12 ore, per la preparazione di diversi piatti tradizionali della zona.

## **Lavorazione e conservazione**

Si procede alla pulitura, spinatura e lavorazione del tonno, separando le parti carnee dal resto; delle parti carnee vengono scelte quelle attaccate alle spine secondarie, che vengono tagliate in striscette sottili e opportunamente disposte in un barile di legno, sino a formare uno strato uniforme che viene ricoperto completamente con il sale; si procede così alternando strati di carne con strati di sale, sino a riempire il contenitore. Una volta che il contenitore è colmo, si procede alla chiusura con il coperchio sul quale si eserciterà una forza pressante tale da consentire rapidamente il deflusso dei liquidi e facilitare il processo di essiccazione sotto sale.

## **Storia e tradizione**

Le metodiche di lavorazione sono praticate in maniera omogenea, sulla base degli usi locali, protratti nel tempo e conosciute da diverse generazioni. Basti pensare alla data di costruzione delle tonnare che ospitano i locali dedicati all'affumicazione, presenti in tutto il Sulcis-Iglesiente,

---

## Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



---

# Laore

Agenzia regionale  
pro s'isvilupu in agricoltura  
Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: [sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it](mailto:sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it)

web: [www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica](http://www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica)

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)